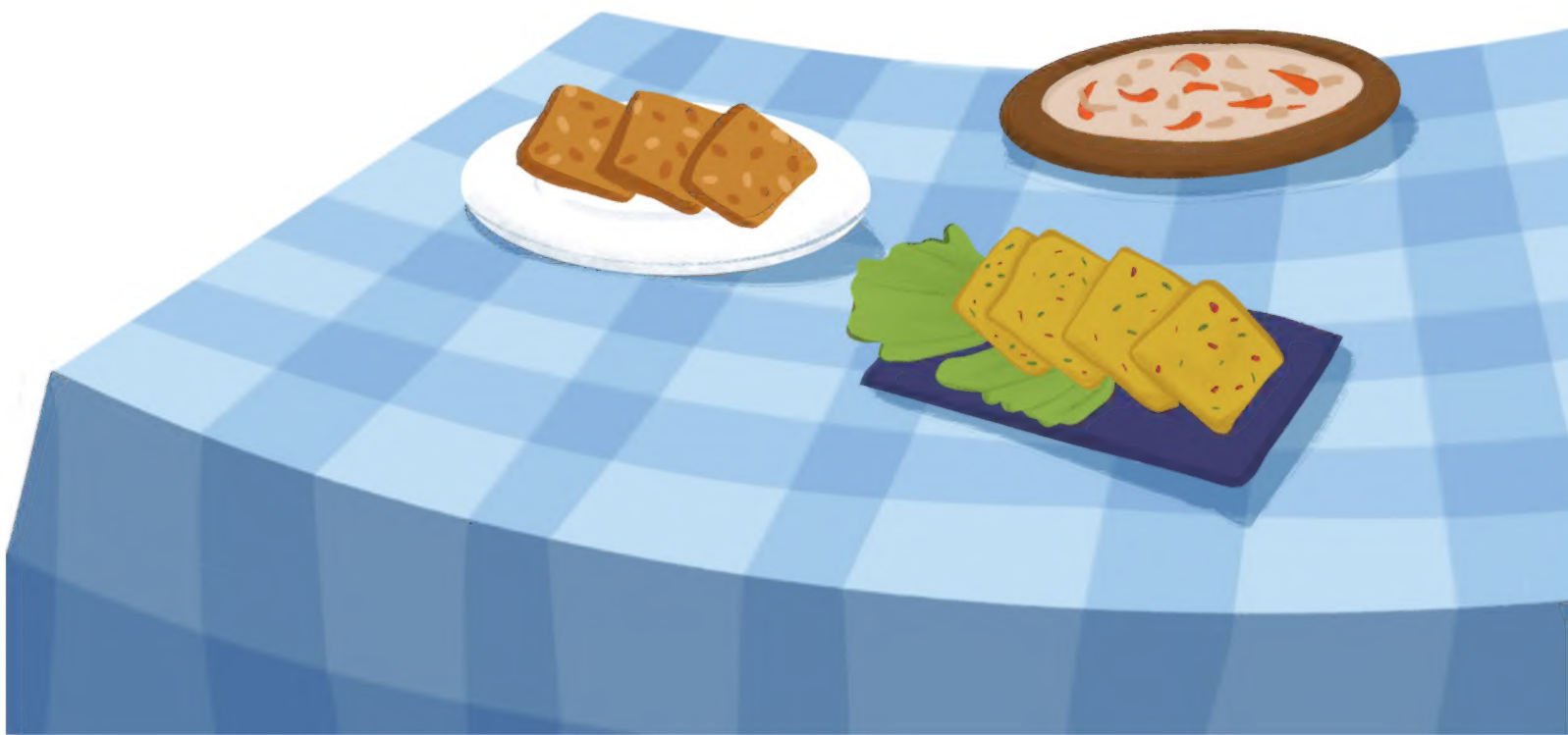
Rudi suka sekali makan tempe goreng. Ia hanya mau tempe goreng hangat. Saat mengunjungi Om Banu di desa, ia penasaran dengan tempe goreng dingin yang rasanya tetap enak. Rasa ingin tahunya terjawab setelah mengamati proses pembuatan tempe langsung dari produsennya, tetangga Om Banu.

Tempe Istimewa dari Desa

Penulis: Maharani Aulia
Ilustrator: Hibah Habibah

Rudi lagi preinan ning daleme Om Banu.

Ning ngarepe ana tempe goreng adhem.

Bentuke kok marai penasaran.

Jajal njupuk siji.

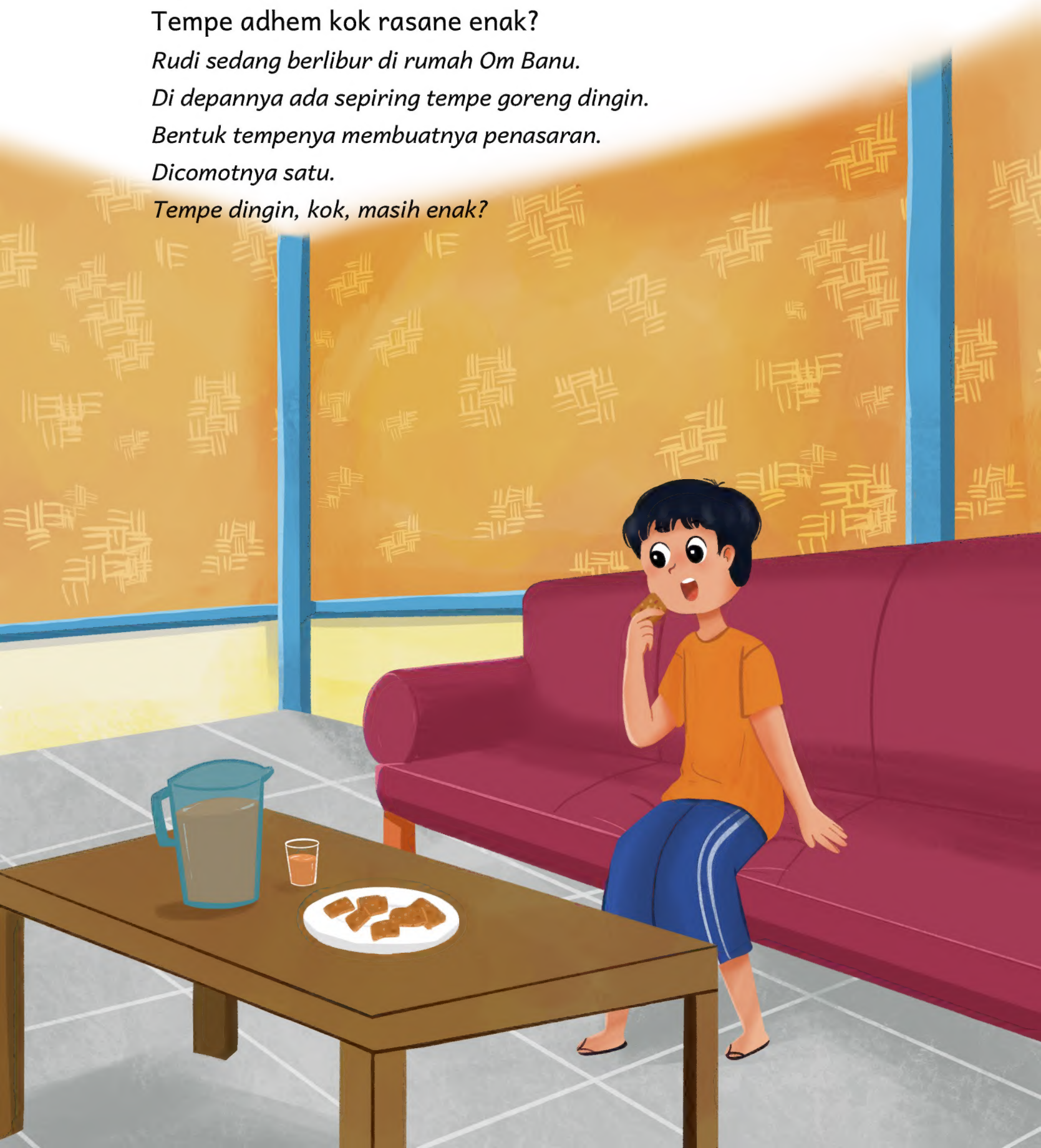
Tempe adhem kok rasane enak?

Rudi sedang berlibur di rumah Om Banu.

Di depannya ada sepiring tempe goreng dingin.

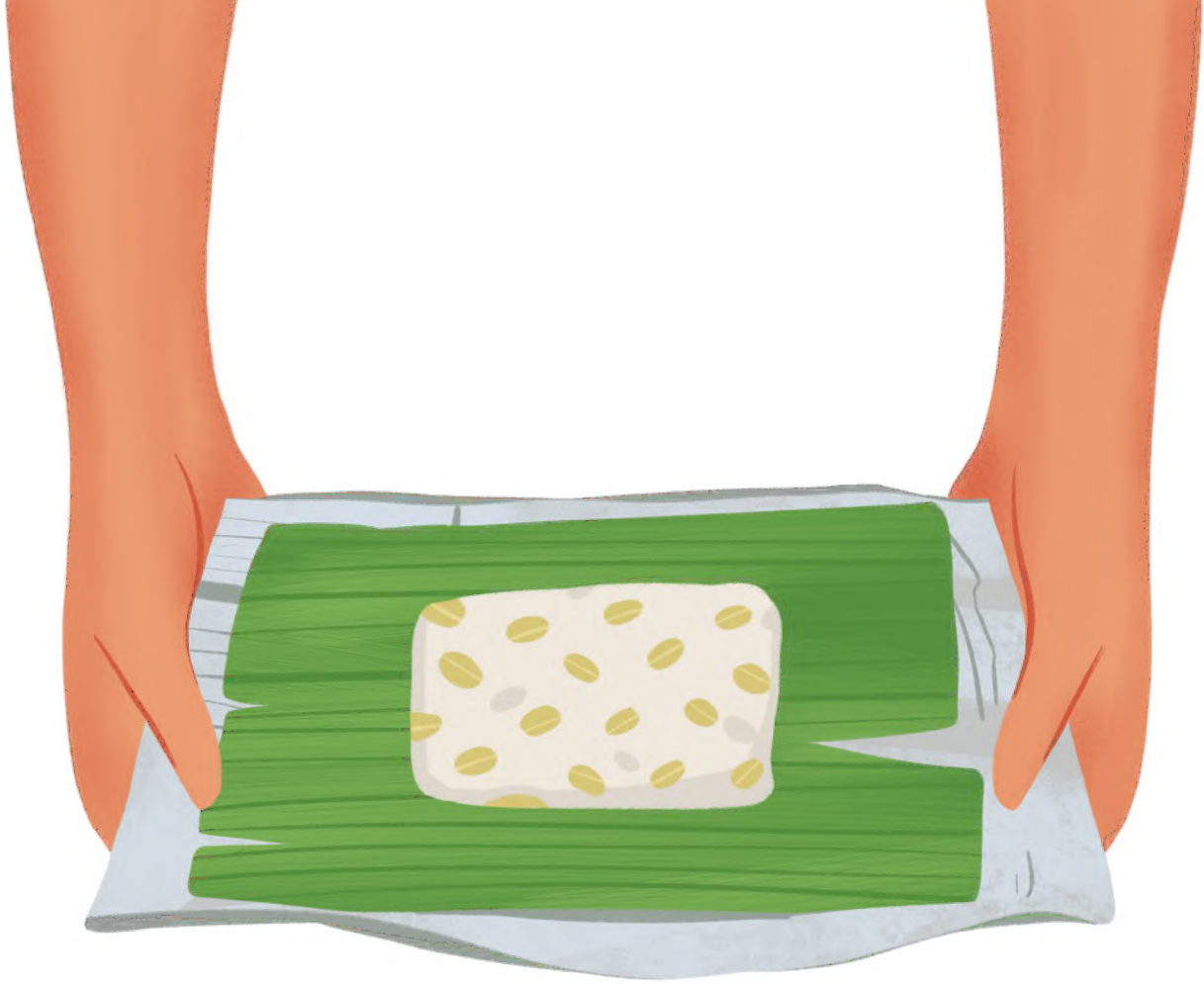
Bentuk tempenya membuatnya penasaran.

Dicomotnya satu.

Tempe dingin, kok, masih enak?

Om Banu gumun mriksani Rudi ngicipi tempe goreng adhem.
Rudi ngguyu wae. Om Banu nata barang ning rak.
Bungkuse godhong gedhang, kertas,
lan ana sabuke saka debog.

Om Banu heran melihat Rudi mencicipi tempe goreng dingin.
Rudi hanya tertawa.
Om Banu menata sesuatu di rak.
Berbungkus daun pisang, kertas, dan bertali batang pohon pisang.

Om Banu nerangake, iki jenenge tempe bakal.
Tempe sing durung dadi, lagi bisa dipangan sesuk.

Kata Om Banu, ini tempe bakal.
Tempe yang belum jadi dan baru bisa dimakan besok.

Om Banu mbukak tempe sabungkus.
Katon dhele empuk, ana bubukan ragi.
Saktenane, dhele iki wis mateng.
Nanging, ora enak dipangan amarga durung dadi tempe.
Saiki Rudi arep dijak ndeleng carane nggawe tempe.

Om Banu membuka sebungkus tempe bakal.
Butiran kedelai lunak diliputi serbuk ragi.
Sebetulnya, kedelai ini sudah matang.
Namun, tidak enak dimakan karena belum jadi tempe.
Sekarang Rudi akan diajak melihat proses pembuatan tempe.

Pak Pandi tanggane Om Banu, sing nggawe tempe.
Tempe ning warunge Om Banu kuwi gaweane Pak Pandi.

Pak Pandi adalah pengrajin tempe tetangga Om Banu.
Tempe yang dijual di warung Om Banu adalah buatannya.

Saben dinane, Pak Pandi miwiti kerja jam 10 esuk.
Dhele sepuluh kilo wis dipilih sing apik.
Ora ana jagunge, krikil, apa maneh cuwilan biting.
Sawise dikum sawetara wektu, dhele digodhog setengah jam.
Pak Pandi mateni geni yen dhelene wis setengah mateng.

Setiap hari, Pak Pandi mulai bekerja pukul 10 pagi.
Sepuluh kilogram kedelai sudah dipilih biji terbaiknya.
Tanpa butiran jagung, kerikil, atau serpihan lidi.
Setelah direndam beberapa jam, mulailah kedelai direbus.
Pak Pandi mematikan api setelah merebusnya
selama setengah jam.

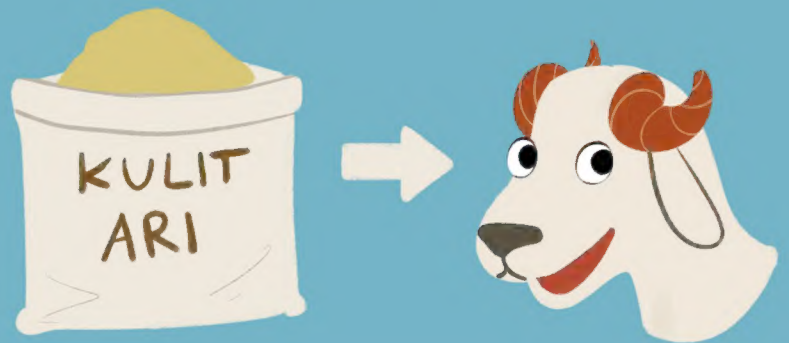
Jam 11, Rudi diutus mulih dhisik.
Amarga, dhele setengah mateng kudu didhemke
nganti mekar mengko sore.
Rudi ora gelem mulih.
Dheweke mbantu ngresiki godhong gedhang lan ngguntingi kertas.

Pukul 11, Rudi diminta pulang dulu.
Sebab, kedelai setengah matang harus
didinginkan sampai mekar sore nanti.
Rudi tak mau pulang.
Ia membantu membersihkan daun pisang dan memotong kertas.

Wayah awan, wayahe ngaso.
Sadurunge Rudi pamit, Pak Pandi nawani maem bareng.
Bu Pandi nyepakake suguhan mirunggan.

Tengah hari, waktunya istirahat.
Sebelum Rudi pulang, Pak Pandi mengajaknya makan siang.
Bu Pandi menyajikan hidangan istimewa.

Jam papat sore, Rudi bali menyang daleme Pak Pandi.
Dhele setengah mateng sing wis mekar, siyap digiling.
Supaya, kulit arine gampang rontok.
Kulit ari kuwi ora bakal dibuang.
Mengko dijupuk peternak nggo pakan wedhuse.

Pukul empat sore, Rudi kembali ke rumah Pak Pandi.
Kedelai setengah matang yang sudah mekar, siap digiling.
Tujuannya, untuk melepaskan kulit ari kedelai.
Kulit ari itu tidak dibuang begitu saja.
Nanti ada peternak yang mengambilnya untuk pakan kambingnya.

Sawise digiling, dhele dibilas bola-bali nganti resik.
Dibilas supaya kapange ragi bisa ngresep lan ndadekake tempe.

Usai digiling, kedelai dibilas berkali-kali sampai bersih.
Tujuannya, agar kapang ragi meresap dan bekerja dengan baik.

Wis meh surup, Rudi diutus mulih.
Amarga, dhele kudu dikum maneh nganti sesuk isuk.
Suwe tenan, batine Rudi.
Nggawe tempe pancen kudu telaten.

Hari menjelang senja, Rudi diminta pulang.
Sebab, kedelai harus direndam lagi semalaman.
Lama sekali, pikir Rudi. Membuat tempe
memang memerlukan kesabaran.

Salin dina, wayah esuk...
Bar subuh, Rudi arep nutugake observasi.
Esuk iki, Bu Pandi nggodhog dhele sepisan maneh.

Esok paginya...
Setelah subuh, Rudi hendak melanjutkan observasinya.
Pagi ini, Bu Pandi merebus kedelai untuk kedua kalinya.

Godhogan kaping pindho, wektune uga setengah jam.

Perebusan kedua juga dilakukan selama setengah jam.

Sabanjure, dhele ditus nganti keset. Dhele uga kudu diangin-angin.

Selanjutnya, kedelai ditiriskan sampai kesat.
Kedelai juga harus diangin-anginkan.

Wayahe menehi ragi.
Dhele lan ragi dicarub nganti rata.

Saatnya penaburan ragi.
Lalu, kedelai dan ragi diaduk sampai rata.

Sawise ngratakake ragi, wayahe mbungkusi.
Dhuh! Ora sengaja Rudi nyuwek godhong.
Pak Pandi mesem, ora duka.

Setelah ragi tercampur rata, saatnya pembungkusan.
Ups! Daun yang dipegang Rudi sobek.
Pak Pandi tersenyum, memaklumi.

Rudi ngrasakake dadi
tukang gawe tempe.

*Rudi merasakan jadi pembuat
tempe sungguhan.*

Dina iki dibungkus... Sesuke, wis nggremet wulune kapang ragi.
Miselium, arane.
Dina katelu... Hore! Tempeku wis dadi!

Hari ini dibungkus... Hari kedua, mulai tumbuh rambut halus.
Miselium, namanya.
Hari ketiga... Hore! Tempeku sudah jadi!

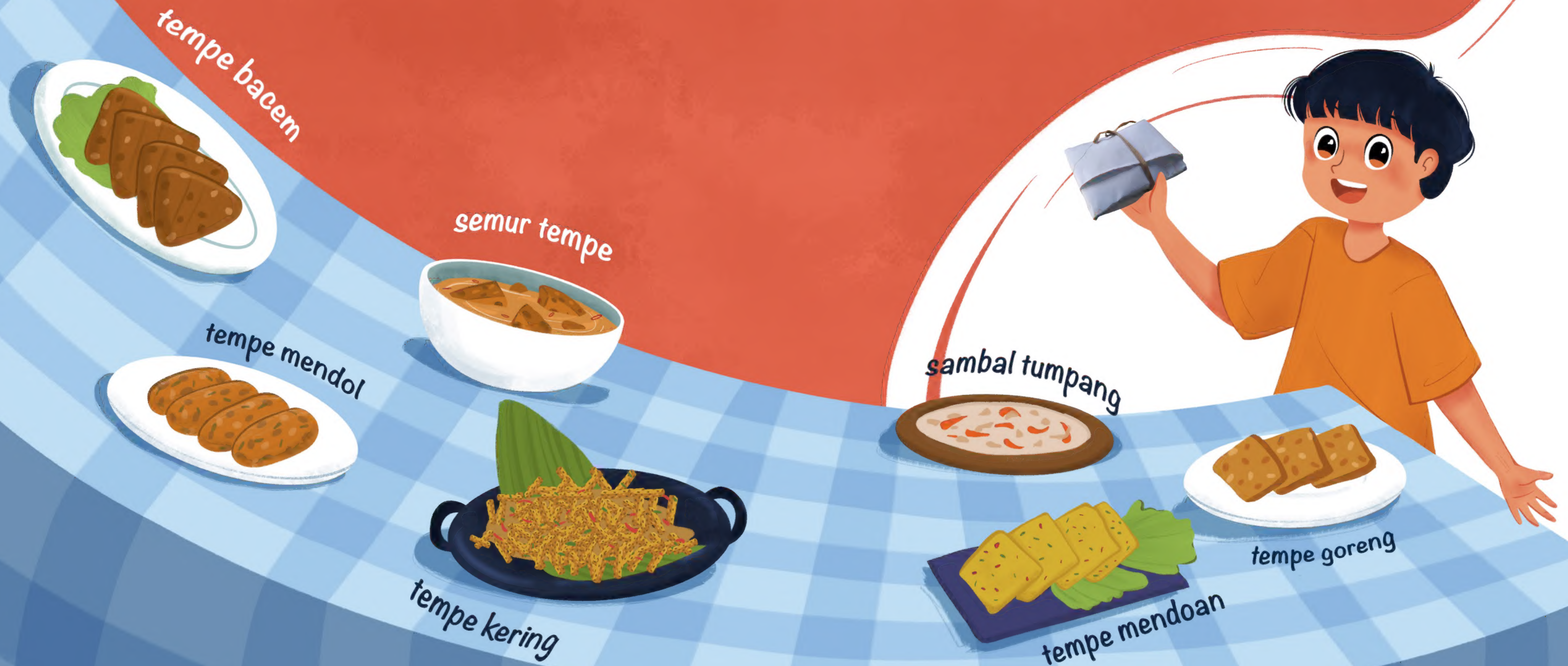
Rudi seneng banget duwe pengalaman iki.
Kegiyatan observasi carane nggawe tempe.
Proses fermentasi dhele dening kapang ragi.

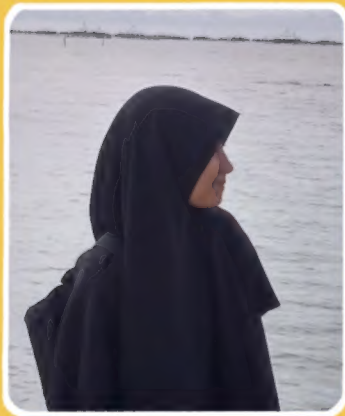
Rudi sangat terkesan dengan pengalaman ini.
Kegiatan observasi pembuatan tempe.
Proses fermentasi kedelai oleh kapang ragi.

Tempe, pangan mirunggan lan sarwabisa.
Rudi seneng bisa weruh carane nggawe tempe.
Panganan sing prasaja, nanging gedhe manfaate.

Tempe memang istimewa dan serbabisa.
Rudi senang mengamati dari dekat proses pembuatan tempe.
Makanan yang tampak sederhana, namun luar biasa manfaatnya.

Saka Indonesia, tempe sumrambah nganti negara manca.
Tempe, sumber pangan sing dhuwur proteine lan marai sehat.
Kowe wis maem tempe dina iki?

Dari Indonesia, tempe merambah ke berbagai belahan dunia.
Tempe dikenal sebagai makanan berprotein tinggi dan menyehatkan.
Sudahkah kamu makan tempe hari ini?

PENULIS

Maharani Aulia lahir di Magetan dan ber-KTP Surabaya. Kedua tempat itu memberinya inspirasi tanpa batas untuk menulis cerita. Karyanya tersebar di Surabaya Post, Mentari, Jawa Pos, Bobo, Mombi, dan Kompas Anak. Ratusan judul buku terjemahannya diterbitkan oleh Tiga Serangkai dan Gramedia. Sementara karya tunggalnya diterbitkan oleh DAR Mizan, Tiga Serangkai, dan NouraBooks. Buku ini adalah karya pertamanya yang diterbitkan oleh Balai Bahasa Jawa Timur.

ILUSTRATOR

Hibah Habibah menggemari kegiatan menggambar sejak duduk di bangku SD. Perempuan yang lahir dan besar di kota Gresik ini mulai belajar ilustrasi digital di bangku SMA dan mulai menjadi illustrator buku anak pada tahun 2021. Habibah telah mengilustrasikan beberapa buku anak diantaranya yaitu "Gwen's Gratitude" dan "Ms. Sophia Sometimes Acts Strangely" yang telah diterbitkan di Amazon. Karya ilustrasinya bisa dilihat di Instagram @hibah_habibah